

Groene aspergerisotto uit de oven (4 personen)

Bereiden: 10 minuten

In de oven: 25-30 minuten

Nodig:

- 300 g risottorijst
- 8 groene asperjes
- 1 handvol (diepvries) doperwtjes
- 1 groentebouillonblokje
- scheutje Noilly Prat of witte wijn
- 1 ui
- 3 lente-uitjes
- handje verse peterselie
- handje vers geraspte parmezaanse kaas
- boter
- zout & peper



Doen:

oven voorverwarmen op 175°C.

Maak 1 liter bouillon van water en een blokje en houd warm.

Snipper de ui. Hak de peterselie fijn.

Neem een brede lase pan. Kan 'ie niet in de oven, zet dan alvast een ovenschaal in de oven om voor te verwarmen.

Verhit wat boter in de pan en fruit de ui op niet te hoog vuur in 1 à 2 min. glazig. Voeg de risottorijst toe en schep goed om (vuur wat hoger) tot de witte korrels wat doorzichtig worden. Blus af met de drank.

Voeg in 1 keer de hete bouillon toe. Peterselie, zout & peper erdoor roeren.

Zodra de bouillon pruttelt kan de pan de oven in.

of giet alles (voorzichtig!) over in de hete ovenschaal.

Laat 15 minuten in de oven staan, zonder deksel.

Haal intussen de doperwtjes uit de vriezer en laat op een bord ontdooien. Snij de taai uiteindes (± 4 cm) van de asperjes en snij ze in stukjes van ± 3 cm. Snij de lente-ui in ringen.

Haal na 15 minuten de pan/schaal uit de oven en roer de asperjes, doperwtjes, lente-uitjes erdoor.

zet nog 10-15 minuten terug in de oven.

Serveren: Haal de schaal uit de oven en roer er een klontje boter en de parmezaanse kaas door. maal er flink wat zwarte peper over. onmiddellijk serveren!

Tip! Het handigst is een lase pan die ook in de oven kan



Tip! kookwetter aan!



Tip! ovenwachten aan!



Tip! of maak wolle krullen met de kaasschaaf of dunschiller

